



Continent du Vin

## FORT SIMON- Chardonnay- 2011

### Cépages et terroir

<b>Producteur:</b>	FORT SIMON
<b>Viticulture et Vinification:</b>	Stander MAASS
<b>Appellation d'Origine:</b>	Colline de Bottelary- Stellenbosch- Western Cape
<b>Assemblage:</b>	100% Chardonnay
<b>Climat et sols:</b>	Méditerranéen frais sur coteaux granitiques, orientation des vignes Sud-Ouest/Nord-Est, altitude 170 à 370 mètres, bien exposés au courant d'air frais de l'Antarctique (développement de l'intensité aromatique)
<b>Age moyen des vignes:</b>	Vignes plantées en 1990
<b>Rendement:</b>	40 hl

### Vendanges, vinification et élevage

**Vendanges:** Vendange manuelle fin février à 23° Balling, tôt le matin

**Vinification:** Macération pelliculaire à froid pendant 5 heures.  
Les jus de presse et de goutte sont vinifiés séparément avec des souches de levures différentes. La fermentation démarre dans des cuves inox, puis le vin en cours de fermentation est transféré dans des fûts de chêne français. Après la fermentation malo-lactique, le vin vieillit sur ses lies pendant 9 mois.

### Dégustation, accord avec les mets

Arôme d'agrumes, de citrons, de pamplemousses et d'abricots qui s'associent harmonieusement avec des nuances de caramel et de vanille et accompagnés en fin de bouche par des notes toastées et beurrées. La fin de bouche est superbe avec un très long final.

Servir sur des poissons en sauces, de la viande blanche et des fromages à pâte dure.

### Analyses

Sucres résiduels : 2,8 g/l ; Acidité totale : 6.7 g/l ; pH : 3.29; Alcool : 13.48 %

### Conseils de Consommation et garde

Servir frais autour de 12 °C.  
Se bonifiera encore pendant les cinq ans à venir. Garde 10 ans

